

Carte d'été

SAVEURS & ÉQUILIBRE







La santé à la carte

Le bien-être de nos patients et de leurs visiteurs est au cœur de nos préoccupations. Swiss Medical Network vous invite à découvrir notre signature culinaire SAVEURS & ÉQUILIBRE.


Une cuisine légère, saine et raffinée - tout en équilibre.











Entrées

-  Œuf parfait à 64 degrés, déclinaison d'artichaut  CHF 21.00

- Tartare de thon, guacamole, pickles de concombre au yuzu et jeunes pousses  CHF 28.00
- Salade de tomates multicolores, pêche, burratina, coulis de roquette   CHF 24.00



Végétariens

-  Variation autour de la courgette crue et cuite    CHF 26.00
- Bowl au tofu fumé, légumes de saison, groseilles, saladine d'herbes fraîches    CHF 29.00

Plats

- Curry vert aux crevettes, haricots okra, épinards, cacahuètes torréfiées et riz parfumé à la coco   CHF 36.00
-  Filets de perche du Lötschberg, condiment aubergine grillée au basilic frais, vierge de tomate  CHF 42.00
- Suprême de volaille fermière à la plancha, girolles clous et légumes verts aux amandes   CHF 34.00
- Filet de bœuf au sautoir, caponata de légumes et citron confit, jus à la marjolaine du jardin   CHF 49.00

Desserts

Infiniment pêche  	CHF 14.00
Palet aux graines de chia, croquant chocolat, glace à la framboise au poivre de Sichuan 	CHF 16.00
Café gourmand	CHF 14.00

Notre équipe vous renseignera volontiers sur la composition des plats en cas d'allergies ou régime spécifique.



Plats signature



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



Végan

Provenances :

Perche: Suisse (élevage) / Thon albacore: Océan Indien-Ouest / Volaille: Suisse - France / Bœuf: Suisse

Service et TVA 7,7 % compris.